

Mollejas en Escabeche

2 libras de mollejas de pollo
3 libras de guineos, verdes
Jugo de limón
1/2taza de vinagre blanco
1 taza Aceite de oliva
2 cebollas, peladas cortada en ruedas
3 hojas de laurel
1 cucharadita de pimienta negra
4 dientes de ajos
1/2 taza de aceitunas rellenas cortadas en ruedas
1/4 taza agua
sal a gusto

Los Guineos

Quita la cáscara de los guineos (mondarlos). En una cacerola con agua y sal hiérvelos por 10 –20 minutos. Debes evitar que queden muy blandos (deben estar firmes). Luego córtalos en rueditas de 1/2 pulgada.

Las Mollejas

Límpialas y córtalas a lo largo en 4 pedazos. Lávalas con el jugo de limón

Échalas en una olla con suficiente agua como para cubrir toda la carne y tener por lo menos 1 1/2 pulgada de agua sobre la misma.

Añade 1 cucharada de adobo en polvo y 3 cucharaditas de sal al agua. Prueba el agua para saber si la cantidad de sal es suficiente.

Dejalas hervir hasta que ablanden. Luego las Escúrres.

Salsa para marinar:

En una sartén mezcla la cebolla , las hojas de laurel, la pimienta ,el vinagre , $\frac{1}{4}$ taza de agua y los ajos. Déjalos a fuego lento hasta que la cebolla ablande . Añade el aceite y las aceitunas al vinagre.

Añade esta salsa a los guineos y a las mollejitas y déjalos marinar por varias horas. Mientras más tiempo le des en la salsa mejor el sabor.

NOTA: Si tienes mucha prisa une todos los ingredientes de la salsa con las mollejitas y los guineos y hornéalos por 30 minutos a 325°F.

aportada por Dulce Maria